Domaine Fernand Engel Elzas Pinot Gris Réserve

Elzas - Frankrijk

In de Franse Elzas is het goed toeven. Het aantal zonne-uren is gelijk aan dat van de Zuid-Franse Roussillon! Juist daarom worden de druiven hier zo rijp en smaken de wijnen zo vol en mild. De familie Engel produceert verfijnde kwaliteiten wijn in het dorpje Rorschwihr, zo'n vijftien kilometer boven Colmar. De druiven voor de Pinot Gris Reserve zijn afkomstig uit drie verschillende percelen in Bergheim met kalkachtige bodem. De wijngaarden worden volgens biologische principes onderhouden. Wanneer de druiven eenmaal rijp zijn, worden ze met de hand geoogst. Na de persing en vergisting blijft de wijn nog enkele maanden in contact met de gisten, om de wijn extra structuur te geven. Het resulteert in een echte klassieke Elzasstijl pinot gris. Lekker met rijkere gerechten, zoals gevogelte met romige saus of paddenstoelen, of zoetwatervis.

Onderscheidingen

2022	De Grote Hamersma - december 2024: 9- | Erg fijn
2021	Perswijn - maart/april 2024: 15,5/20 punten | Goed tot zeer goed | Vulling, zuren, lengte, complex
2018	Perswijn - september/oktober 2020: **** Zeer goed | Zacht en sappig, duidelijk zoetje



Proefnotitie

De pinot gris van Fernand Engel heeft een karakteristiek kruidig aroma; bloemig met rijpe, fruitige tonen. De smaak is vol, rond en aromatisch.

Drinken bij

Goed te combineren met salades, lichte visgerechten of gevogelte. Ook heel geschikt om buiten de maaltijd om te drinken.

Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar tot uiterlijk drie à vier jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Pinot Gris





BIO

aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl